MANUAL PARA EL INSTALADOR
INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN Y REGULACIÓN

FREIDORA FG075000

OPPICI

AGRADECEMOS SU PREFERENCIA AL SELECCIONAR UN EQUIPO OPPICI

ATENCIÓN

LEA CUIDADOSAMENTE ESTE MANUAL, ANTES DE PONER EN MARCHA EL EQUIPO
LA INSTALACIÓN DEL PRODUCTO DEBERÁ SER REALIZADA SOLAMENTE POR INSTALADORES AUTORIZADOS POR LA SUPERINTENDENCIA DE ELECTRICIDAD Y COMBUSTIBLES.

OPPICI S.A.

SALÓN DE VENTAS: Av. Vicuña Mackenna 98, Teléfono (56-2) 799º450 – Fax (56-2)7990457.
PLANTA INDUSTRIAL: Av. Vicuña Mackenna 11490, Teléfono (56-2)9232000 Fax:(562)9232001.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y REGULACIÓN DEL EQUIPO

1. Alimentación del equipo se debe hacer con cañería de cobre o ¾ BSP.

2. La instalación de estos equipos, debe basarse en la resolución exenta N º 489/1999 y el decreto supremo N º 222/1995.

3. Este equipo debe ser instalado, con respecto de la pared adyacente, a una distancia igual o mayor que 20 mm.

GASES COMERCIALES

GASES COMERCIALES	REGULADO PARA	PRESION
GLP.		280mm CA.
GN.		180mm CA.
GC		100mm CA.

	GLP	GN	GC
INYECTORES (3)	ø145	ø 200	ø 350

QUEMADORES	POTENCIA
1	7 KW.
2	7 KW.
3	7 KW.
CONSUMO TERMICO NOMINAL	21 KW.

COMPROBACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO CORRECTO DE LOS QUEMADORES

a) Abrir la puerta de la freidora.
b) Mirar a través de las mirillas y comprobar visualmente que el total de los quemadores estén completamente encendidos, que sus llamas sean de color azul y se introduzcan completamente en el interior de los tubos calefactores del estanque.

DESIGNACIÓN

TIPO DE ARTEFACTO	FREIDORA INDUSTRIAL
CATEGORIA	III
CANTIDAD DE QUEMADORES	3 QUEMADORES
ELEMENTOS AUXILIARES (DISPOSITIVO DE SEGURIDAD)	TERMOPAR DE SEGURIDAD

REGULACION QUEMADORES

Para pasar de una familia de gas a otra se debe hacer lo siguiente:

1) Soltar los pernos que sujetan los quemadores, tomarlos y retirarlos.
2) sacar los inyectores y cambiarlos para el tipo de gas que se va a usar.
3) Colocar la regulación de aire primario en el quemador e instalar el quemador en su lugar para hacer la regulación (Fig. 1).

Nota:

- Con gas GLP. El quemador no lleva regulación de aire.
- Con gas GN. Y GC. Es necesario instalar la regulación de aire primaria para hacer la regulacion (Fig. 2)

QUEMADOR FREIDORA

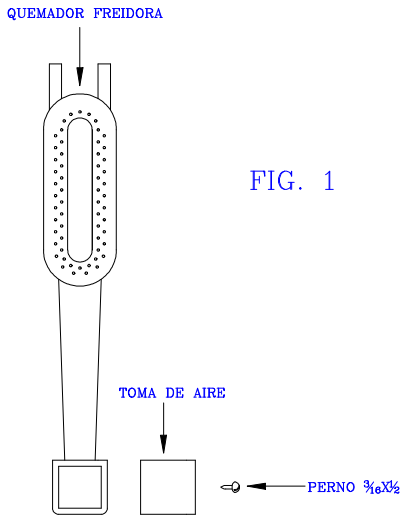


FIG. 1

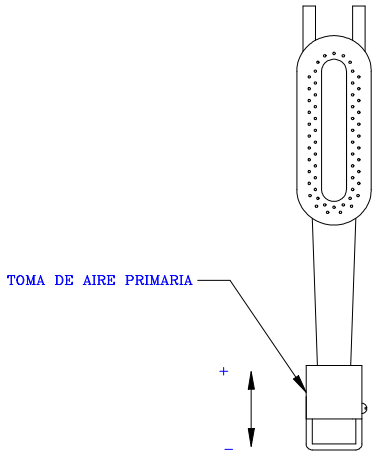
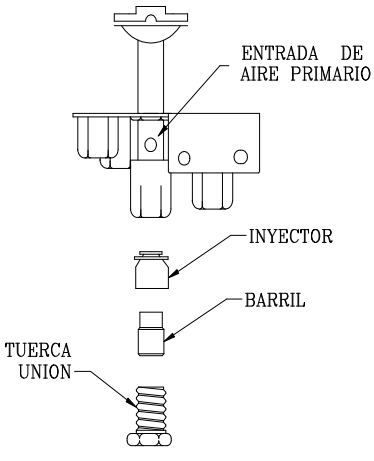


FIG. 2

REGULACIÓN DEL PILOTO

Para pasar de una familia de gas a otra se debe hacer lo siguiente:

a) Con una llave de punta de 10 mm. se debe soltar la tuerca unión, que une la tubería a la entrada de gas al piloto.
b) Se procede a retirar la tubería de cobre .
c) Retirar el inyector e instalar el que sea necesario.
d) Se instala la tubería de cobre y se aprieta la tuerca unión.



ENCENDIDO:

a) Verifique que el termostato se encuentra en la posición apagado (OFF).

b) Habrá la llave de paso general ubicada a la entrada del circuito de gas del equipo

c) Ponga la perilla de la válvula en la posición encendido piloto(B)

d) Mantenga presionada la perilla de la válvula mientras acciona repetidas veces el piezo eléctrico, una vez encendido el piloto mantenga durante 60 segundos antes de soltar la perrilla de la válvula, si el piloto no permanece encendido volver a repetir la operación (d).

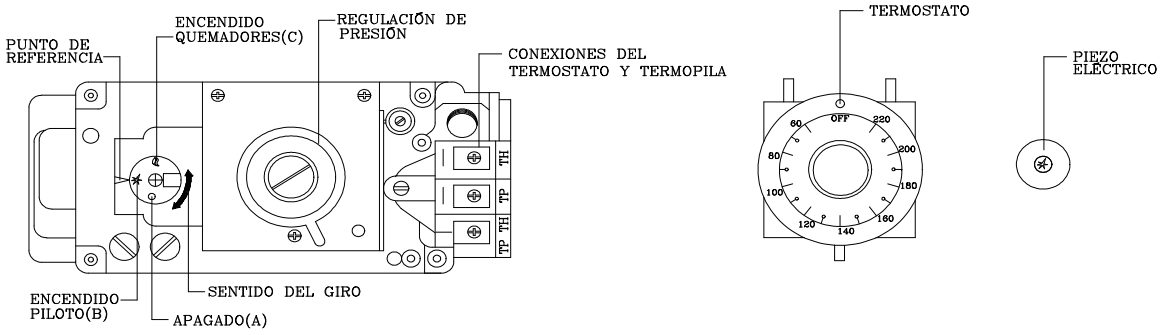
e) Colocar la perilla de la válvula en posición quemadores(C)

c) Girar el termostato en la posición de temperatura deseada esto permitirá encender los quemadores.

g) Una vez que se logre la temperatura fijada en el termostato este desconectara los quemadores automáticamente, cuando baje la temperatura los quemadores se volverán a encender.

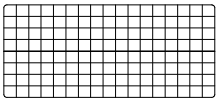
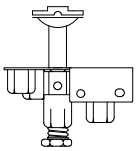
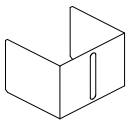
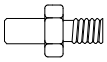
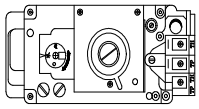
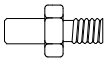
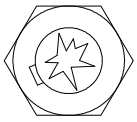
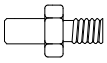
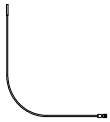
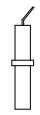
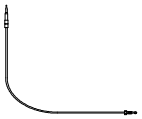
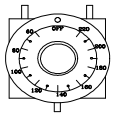
h) Para apagar los quemadores gire la perilla del termostato a la posición OFF.

i) Para apagar el piloto gire la perilla de la válvula de la posición válvula de seguridad (A)



VALVULA DE SEGURIDAD
NOVA 820

LISTA DE REPUESTOS

	FILTRO FREIDORA CODIGO: 55FT182		TERMOPILA CODIGO: 0204003
	QUEMADOR FREIDORA CODIGO: 48QQ062		PILOTO SIT CODIGO: 0190615
	REGULACIÓN DE AIRE PRIMARIO CODIGO: 48QQ214		INYECTOR TUBULAR GAS GLP. 1,45mm Ø CODIGO: 48QQ211
	VÁLVULA NOVA 820 CODIGO: 0820303		INYECTOR TUBULAR GAS GN. 2,0mm Ø CODIGO: 48QQ212
	PIEZO ELÉCTRICO CODIGO: 0073952		INYECTOR TUBULAR GAS GC. 3,5mm Ø CODIGO: 48QQ213
	CABLE PIEZO ELÉCTRICO CODIGO: 285T040		LOZA PORTA ELECTRODOPIEZO CODIGO: 285T090
	TERMO CUPLA CODIGO: 48QQ150		TERMOSTATO EGO CODIGO: 28EG070

SERVICIO AL CLIENTE

En caso de cualquier anomalía que no pueda solucionar Ud., llamar al servicio técnico de OPPICI S.A. a los Teléfonos (56 2) 9232004, Fax (56 2)9232001, E mail servicio@oppici.cl, o dirigirse a la dirección postal, Av. Vicuña Mackenna 11490 La Florida – Región Metropolitana – Sgto.- Chile.

ach/mcv.

MANUAL PARA EL USUARIO
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN Y MANTENCIÓN

FREIDORA FG075000

OPPICI

AGRADECEMOS SU PREFERENCIA AL SELECCIONAR UN EQUIPO OPPICI

ATENCIÓN

LEA CUIDADOSAMENTE ESTE MANUAL, ANTES DE PONER EN MARCHA EL EQUIPO
LA INSTALACIÓN DEL PRODUCTO DEBERÁ SER REALIZADA SOLAMENTE POR INSTALADORES AUTORIZADOS POR LA SUPERINTENDENCIA DE ELECTRICIDAD Y COMBUSTIBLES

OPPICI S.A.

SALÓN DE VENTAS: Av. Vicuña Mackenna 98, Teléfono (56-2)7990450 – Fax (56-2)7990457.
PLANTA INDUSTRIAL: Av. Vicuña Mackenna 11490, Teléfono (56-2)9232000 Fax:(562)9232001.

ENCENDIDO:

d) Verifique que el termostato se encuentra en la posición apagado (OFF).

e) Habrá la llave de paso general ubicada a la entrada del circuito de gas del equipo

d) Ponga la perilla de la válvula en la posición encendido piloto(B)

d) Mantenga presionada la perilla de la válvula mientras acciona repetidas veces el piezo eléctrico, una vez encendido el piloto mantenga durante 60 segundos antes de soltar la perrilla de la válvula, si el piloto no permanece encendido volver a repetir la operación (d).

e) Colocar la perilla de la válvula en posición quemadores(C)

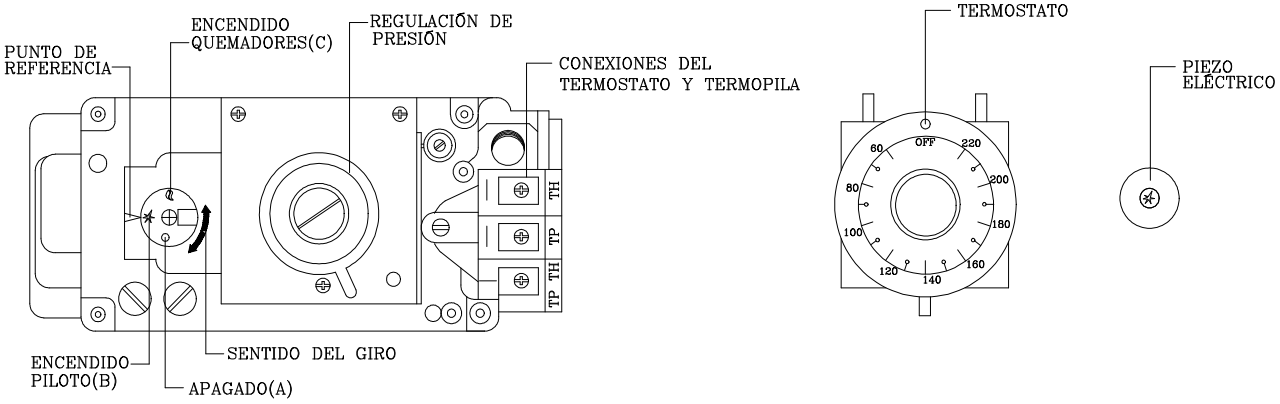
f) Girar el termostato en la posición de temperatura deseada esto permitirá encender los quemadores.

g) Una vez que se logre la temperatura fijada en el termostato este desconectara los quemadores automáticamente, cuando baje la temperatura los quemadores se volverán a encender.

h) Para apagar los quemadores gire la perilla del termostato a la posición OFF.

i) Para apagar el piloto gire la perilla de la válvula de la posición válvula de seguridad (A)

VÁLVULA DE SEGURIDAD NOVA 820



SISTEMA DE SEGURIDAD

- El equipo dispone de un sistema de seguridad que se activa automáticamente al apagarse el piloto en forma accidental interrumpiendo el paso de gas.
- En caso de emergencia gire la perilla de la válvula a la posición válvula seguridad.

PRECAUCIONES

- No trabajar con mas presión para la cual fue regulado el equipo.
- No alimentar el equipo con ningún gas que no sea el gas comercial para el cual fue regulado.

- El equipo no debe cumplir ninguna otra función que no sea freír alimentos.
- No ocupar el equipo para calentar ningún elemento o líquidos combustibles.
- No se deben almacenar objetos sobre el equipo.
- No debe subirse sobre el equipo.
- No mover el equipo si la cuba está con aceite caliente.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO NORMAL POR EL USUARIO

A. Deje enfriar para luego proceder a las operaciones de limpieza y mantenimiento.

B. Después de ser usado el equipo, al final del día limpie todas las superficies en contacto con los alimentos para mantener las condiciones sanitarias.

C. Limpiar el equipo solo con detergente neutro, agua y esponjas plásticas.

D. No usar para la limpieza, cloro, virutillas metálicas o abrasivos.

E. El equipo esta diseñado para requerir un mínimo de mantención, pero ciertas partes deberán ser reemplazadas después de un periodo.

F. Si el equipo presenta fallas o fugas se debe poner fuera de servicio y solicitar el servicio técnico de la empresa o la mantención de un instalador autorizado por la superintendencia de electricidad y combustible (SEC).

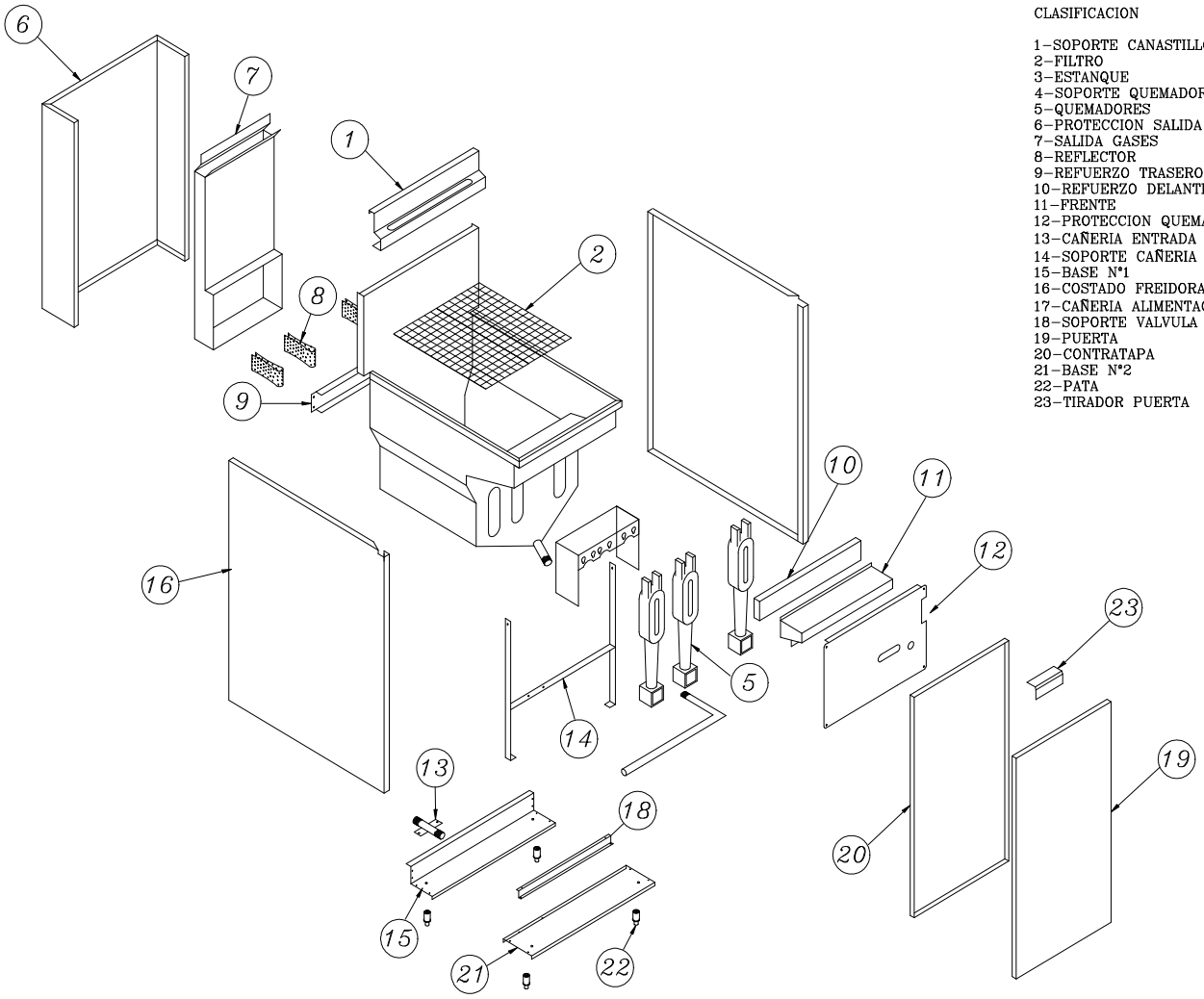
CAPACIDAD

-Tiempo necesario para alcanzar una temperatura de 160º C. Es de 13 minutos.
-Cantidad de papas por inmersión 2 Kg.
-Llenado del estanque debe hacerse con aceite para frituras hasta el nivel de aceite. La cantidad de aceite necesaria para esta operación es de 20 Lts.

NIVEL PARA EL LLENADO DE ACEITE

ALIMENTO	TEMPERATURA ºC
Papas	190
Escalopas	190
Pescado	170
Pollos	160
Croquetas	160
Carnes	148
Churros	148

Verduras	132



SERVICIO AL CLIENTE

En caso de cualquier anomalía que no pueda solucionar Ud., llamar al servicio técnico de OPPICI S.A. a los Teléfonos (56 2) 9232004, Fax (56 2) 9232001, E mail servicio@oppici.cl, o dirigirse a la dirección postal, Av. Vicuña Mackenna 11490 La Florida – Región Metropolitana – Sgto.- Chile.

ach/mcv.

POLIZA DE GARANTIA

OPPICI S.A., garantiza que el equipo que usted ha adquirido, carece de cualquier defecto de fabricación. La máquina está garantizada a contar de la fecha de facturación por un período de:

1 AÑO

EQUIPO	FREIDORA DOS CANASTILLOS
MODELO	FG075000 Nº SERIE
FUNCIONAMIENTO	GAS

El producto OPPICI, que está cubierto con esta Garantía ha sido diseñado y fabricado con materiales y tecnología de la más alta calidad y sometidos a estrictas pruebas de funcionamiento.

CONDICIONES

OPPICI S.A. garantiza la presente máquina, al primer comprador contra todo defecto de fabricación comprobados por su Servicio Técnico.
En caso que la máquina no fuese aceptada o no recibida conforme por el primer comprador, deberá notificarlo inmediatamente y por escrito al Servicio Técnico.
La presente Garantía se limita expresamente a la obligación de sustituir o reparar gratuitamente, todo o parte del material suministrado por OPPICI S.A. siempre que muestre evidencia de defecto imputable a la fabricación.
OPPICI S.A. se excluye de cualquier responsabilidad en gastos a consecuencia del período de inactividad de dicha máquina.
Los gastos de fletes, movilización y estadía de los técnicos serán siempre facturados.
Se excluye de la Garantía, fallas originadas en los siguientes casos:

- Instalación incorrecta de acuerdo a las instrucciones entregadas por el fabricante.
- No observancia de las instrucciones de mantenimiento.
- Mala calidad del suministro de gas, electricidad, vapor o agua.
- Por uso inadecuado de la máquina.
- Piezas de plástico, loza, vidrios, filtros y pilas si la hubiera.
- Desgaste normal del material como consecuencia del uso, como por ejemplo empaquetaduras.
- Intervención en la maquina, de personas no autorizadas por OPPICI

_____
Control de Calidad
OPPICI S.A.